

Besançon, le 25 août 2026

CAMPAGNE DE DISTILLATION ARTISANALE DES PARTICULIERS EN FRANCHE-COMTÉ - 2026-2027

La distillation est une activité de production d'alcool, qui peut être réalisée par un particulier, dit « bouilleur de cru », qui apporte ses fruits à un alambic pour fabriquer de l'alcool. Cet alcool est destiné à sa consommation et est exonéré du paiement de la fiscalité jusqu'à 50 litres d'alcool pur, sous réserve de respecter les conditions du présent communiqué.

Conditions de la campagne de distillation¹

- ✓ **Être un particulier, dit « bouilleur de cru »** : s'entend de toute personne qui distille des fruits ou les fait distiller (possible de donner procuration à un tiers pour faire les démarches et distiller).
- ✓ **Utiliser une matière première autorisée** : tous les fruits et produits issus de fruits, dont vignes (il n'y a pas de liste exhaustive).

Une tolérance existe pour la distillation de racines de gentiane (sous conditions). Elle est taxée en totalité.

- ✓ **Avoir un droit sur la parcelle de récolte** : les fruits utilisés pour la distillation doivent être récoltés sur un terrain que le particulier-bouilleur a le droit de cultiver.

Il peut en être propriétaire, locataire, membre d'une association exploitant la parcelle...

Il ne peut cependant pas acheter de fruits pour sa distillation, ni en recevoir d'un tiers.

- ✓ **Respecter les dates et jours de la campagne de distillation** : elle débute le 1er septembre et s'achève le 31 août de l'année civile suivante.

Aucune distillation n'est autorisée le dimanche, ni les jours fériés. Le bouilleur doit préciser la date et les horaires prévus pour sa distillation, qui engagent sa présence sur place pendant toute la durée de celle-ci.

- ✓ **Distiller dans un lieu autorisé** : la distillation doit être réalisée dans un atelier public communal, dans le local d'un syndicat ou d'une association coopérative de distillation (pour leurs membres) ou chez un distillateur professionnel.

La distillation à domicile est interdite.

- ✓ **Ne pas vendre l'alcool ainsi fabriqué**, qui est uniquement destiné à la consommation personnelle du particulier producteur, des membres de sa famille ou de ses invités.
- ✓ **Réaliser des démarches auprès de la douane** (conditions détaillées ci-après).

Distillation artisanale réalisée dans les départements 25, 39, 70, 90 :

Bureau de douanes de Lons-le-Saunier

695 boulevard Théodore Vernier
39000 LONS-LE-SAUNIER

Privilégier le courriel : r-lons-le-saunier@douane.finances.gouv.fr

Téléphone du lundi au vendredi 8h-12h et 13h30-17h30 : 09 70 27 66 94

¹ Références réglementaires : articles L664-13 et suivants du code rural et de la pêche maritime, articles 37 et suivants de l'annexe I du code général des impôts, articles L313-31 et suivants du code des impositions sur les biens et services.



Démarches administratives en Franche-Comté (uniquement)

Depuis le 1^{er} septembre 2025, les démarches de distillation artisanale auprès de la douane ont évolué :

- La déclaration de distillation et le cerfa papier « *document simplifié d'accompagnement bouilleur de cru 8513* » disparaissent, au profit d'un **formulaire unique de distillation artisanale**.
- Ce document est plus largement accessible : le particulier peut le récupérer sur internet, par mail à la douane, auprès de l'association de bouilleurs dont il est membre, ainsi qu'auprès des points France Services de Haute-Saône et du Jura.

Attention : France Services remet uniquement les formulaires, mais ne les collecte pas, ni les moyens de paiement (le cas échéant). Le particulier-bouilleur doit les renvoyer à la douane.

- Les démarches peuvent désormais être réalisées **par mail** (l'envoi postal restant nécessaire en cas d'envoi d'un moyen de paiement).

Les démarches se déroulent désormais en **3 étapes, via cet unique formulaire** :

1. Le particulier-bouilleur déclare son projet de distillation à la douane 3 jours à l'avance, en transmettant copie du formulaire, renseigné en « Étape 1 » (par scan ou photo, renvoyé par mail ou courrier).
2. Il distille et complète sur place le formulaire, dans sa partie « comptabilité-matières des opérations » (« Étape 2 »).
3. Après distillation, il calcule la fiscalité applicable, complète intégralement le formulaire et le renvoie au bureau de douane, pour clore sa distillation. Il joint son paiement, le cas échéant.

À noter, ce nouveau formulaire sert à la fois : (attention ! **NE PAS DECOUPER CE FORMULAIRE !**)

- d'information préalable de la douane,
- de document de transport (des fruits à l'alambic, puis de l'alcool fabriqué en retour au domicile),
- de comptabilité-matières en cours de distillation (inscription sur place des opérations réalisées),
- de support de calcul de la fiscalité due, le cas échéant,
- et de confirmation de la distillation réalisée (renvoi final à la douane pour clore le dossier).

Taxation de l'alcool distillé

Les alcools fabriqués et consommés par le particulier-bouilleur de cru, dans le respect des conditions de la campagne de distillation, sont **exonérés de fiscalité dans la limite de 50 litres d'alcool pur** produit par ménage et par campagne.

Au-delà, l'alcool est taxé (taux pour 2026) :

- à l'accise « alcool » : 19,3242 € par litre d'alcool pur ;
- ainsi qu'à la cotisation sécurité sociale : 6,2047 € par litre d'alcool pur.
- Attention : la production d'alcool à partir de racines de gentiane (tolérance) est taxée dès le 1^{er} litre produit et sur la totalité de la production.

Cette fiscalité est **valable jusqu'au 31/12/26**, elle sera **révisée au 1^{er} janvier 2027**.

Pour information sur les taux : <https://www.douane.gouv.fr/fiche/droits-des-alcools-et-boissons-alcooliques>

Annexe :

Formulaire de distillation artisanale du particulier « bouilleur de cru », en Franche-Comté.





RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

FORMULAIRE DE DISTILLATION ARTISANALE DU PARTICULIER BOUILLEUR DE CRU EN FRANCHE-COMTÉ

(remplace le « DSA bouilleur de cru 8513 ») Version 08/2026



Vous êtes un particulier et vous souhaitez distiller vos fruits :

Vos démarches se font via ce formulaire unique, en 3 étapes, dans le respect des conditions de la distillation artisanale (informations au verso).

ÉTAPE 1 - Déclaration préalable de distillation : au moins 3 jours AVANT distillation (1^{er} envoi en douane)

Identité et coordonnées (et celles de la personne ayant reçu procuration, le cas échéant) :

Nom, prénom :

Adresse :

Téléphone :

Adresse électronique :

Matières premières et quantités que vous souhaitez distiller :

Lieu de récolte :

Droit sur la parcelle (propriétaire, locataire, membre d'une association...) :

Lieu de votre distillation (atelier public, local d'une association de bouilleurs de cru ou recours à un professionnel) :

Date et horaires de votre distillation (présence obligatoire sur place) :

Avez-vous déjà distillé au cours de la campagne (du 01/09 au 31/08) ? Si oui, quand, quoi et en quelle quantité ?

ÉTAPE 2 - Suivi de votre distillation : « comptabilité matières » EN COURS de distillation

Chargement de l'appareil (pour chaque versement)		Matières premières mises en distillation (à chaque versement dans l'alambic)		Quantité finale d'alcool distillé	
Heures début	Heures de fin	Nature	Quantité	Volume et degré d'alcool obtenu	Conversion en volume d'alcool pur

ÉTAPE 3 - Calcul de la fiscalité et clôture de votre dossier APRÈS distillation (renvoi du formulaire intégralement complété)

Attention : la fiscalité évolue au 1^{er} janvier de chaque année, veuillez à vérifier avant calcul.

Lien sur les taux des droits sur les alcools : <https://www.douane.gouv.fr/fiche/droits-des-alcools-et-boissons-alcooliques>

Nombre de Litres d' <u>alcool pur</u> produit :	litres
Quantité d'alcool pur imposable : au-delà de 50 litres de fruits distillés, et pour la totalité de la gentiane	LAP
1) Calcul de l'accise alcool (litres imposables x taux €)	€
2) Calcul de la cotisation sécurité sociale (l. imposables x taux €)	€
TOTAL DE L'IMPOSITION DUE (additionner 1+2)	€ total

INFORMATIONS

Le présent formulaire remplace, en Franche-Comté, à la fois la déclaration de distillation et le cerfa « document simplifié d'accompagnement bouilleur de cru - 8513 ».

Désormais, votre distillation se déroule en **3 étapes** :

1. Vous **déclarez en douane au moins 3 jours avant** votre projet de distillation, en transmettant copie du présent formulaire, imprimé puis rempli en « Étape 1 » (scan ou photo, envoyé par mail ou courrier). Ce formulaire vous sert de document de transport (des fruits et des alcools).
2. Vous **distillez** et remplissez l'« Étape 2 » (« comptabilité matières » de vos opérations).
3. **Après distillation**, vous calculez la fiscalité due (accise + CSS), complétez en entier le formulaire et le renvoyez **obligatoirement** à votre bureau de douane, pour clore votre distillation. Vous joignez votre paiement le cas échéant. (NE PAS DECOUPER LE FORMULAIRE)

1) Conditions de la distillation

- Le « bouilleur de cru »¹ s'entend de toute personne qui distille ou fait distiller **des fruits ou produits issus de fruits** qu'il a cultivés sur une **parcelle de terrain sur laquelle il est titulaire d'un droit**. Il peut en être propriétaire, locataire, membre d'une association exploitant la parcelle... Il ne peut cependant pas acheter ni recevoir d'un tiers des fruits pour cette distillation.
- L'alcool fabriqué par le particulier est destiné à **sa consommation personnelle**, celle des membres de sa famille ou de ses invités. **Il ne peut pas être vendu.**
- Il bénéficie d'une **exonération de la fiscalité** (aucun droit à payer) **dans la limite de 50 litres d'alcool pur** par ménage et par campagne. Il devra donc préciser les distillations précédentes. Une tolérance existe pour la distillation de racines de gentiane ; mais elle est taxée en totalité.
- La distillation est réalisée en atelier public, dans le local d'un syndicat ou association coopérative de distillation (pour les membres) ou chez un distillateur professionnel. La distillation à domicile est interdite.
- La campagne de distillation s'étend du 1^{er} septembre au 31 août de l'année civile suivante. Aucune distillation n'est autorisée le dimanche, ni les jours fériés. Le bouilleur de cru doit **préciser la date et les horaires prévus** pour sa distillation, qui **engagent sa présence sur place**.

2) Paiement de la fiscalité

- Au-delà de **50 litres d'alcool pur** produits au cours de la campagne, vous devez payer **l'accise et la cotisation sécurité sociale**. Pour la gentiane, la taxation se fait dès le 1^{er} litre et sur toute la production.
- **Attention** : la fiscalité évolue au 1^{er} janvier et est valable pour l'année civile (du 01/01 au 31/12). Veuillez **à vérifier les taux ici** : <https://www.douane.gouv.fr/fiche/droits-des-alcools-et-boissons-alcooliques>
- Le calcul de la fiscalité applicable à votre distillation relève de **votre responsabilité** :

- Aide au calcul du volume d'alcool pur : vous multipliez le volume d'alcool obtenu par son nombre de degré puis divisez par 100. Ex : vous obtenez 7,9 litres d'alcool à 55°, vous faites le calcul suivant : $(7,9 \times 55) / 100$, ce qui donne 4,345 litres d'alcool pur.

- Le **montant à payer est en chiffres ronds** (pas de centimes), en tenant compte de 2 chiffres après la virgule : si la somme totale se termine par 49 centimes ou moins, vous arrondissez à l'euro inférieur (ex : 58,49 € donne 58 €) ; si elle se termine par 50 centimes ou plus, vous arrondissez à l'euro supérieur (ex : 45,55 € donne 46 €).

- **Pour clore votre dossier, vous devez obligatoirement renvoyer le formulaire intégralement complété, après distillation**, à votre bureau de douanes, par mail ou courrier (en gardant une copie pour vous). Vous joignez votre paiement le cas échéant. (NE PAS DECOUPER LE FORMULAIRE)

Distillation artisanale réalisée dans les départements 25, 39, 70, 90 :

Bureau de douanes de Lons-le-Saunier

695 boulevard Théodore Vernier 39000 Lons-le-Saunier

Privilégier le courriel : r-lons-le-saunier@douane.finances.gouv.fr

Téléphone du lundi au vendredi 8h-12h et 13h30-17h30 : 09 70 27 66 94

